vinetur

5 consejos esenciales para preservar el vino en perfectas condiciones esta Navidad

Sub-Zero & Wolf cuenta con una amplia gama de Conservadores de Vino con tecnología avanzada que garantizan que los vinos se mantienen en perfectas condiciones hasta su consumo

miércoles 27 de noviembre de 2024

ESCRITO POR LUCÍA



Durante las celebraciones y reuniones navideñas el vino ocupa un lugar destacado en las mesas, convirtiéndose en un elemento esencial para compartir momentos únicos. Sin embargo, para preservar la calidad de sus aromas y sabores, la correcta

conservación del vino es crucial, especialmente en esta época del año.

Los **Conservadores de Vino de Sub-Zero & Wolf**, la marca referencia en electrodomésticos de alta gama, ofrecen soluciones avanzadas para garantizar que cada botella se mantenga en las condiciones óptimas. Sus piezas, que combinan diseño y tecnología, han sido creadas por expertos para preservar cada vino a su temperatura ideal, maximizando el sabor, carácter y aromas de cada botella.

Conservar el vino de forma adecuada no solo es cuestión de almacenamiento. Hay factores como la temperatura, la humedad, la luz y la estabilidad de la botella que juegan un papel determinante. Atender a estos aspectos no solo preserva la calidad del vino, sino que potencia la experiencia sensorial, asegurando que cada copa refleje sus características únicas.

Estos son algunos consejos clave para conservar sus vinos en perfectas condiciones para las celebraciones navideñas:

1. Temperatura constante

Mantener una temperatura constante es esencial para la correcta conservación del vino. Las variaciones bruscas pueden alterar su estructura y cualidades y acelerar su envejecimiento.

Los Conservadores de Vino Sub-Zero & Wolf cuentan con zonas de frío independientes para tintos y blancos, lo que permite mantener cada vino a su temperatura ideal. Además, un microprocesador permite controlar la temperatura para que se mantenga uniforme en una variación de apenas 0,5ºC, garantizando una conservación estable y precisa.

2. Humedad controlada

Un exceso de humedad en la conservación puede provocar la aparición de moho en las botellas, mientras que la falta de humedad puede hacer que el corcho se reseque, lo que podría causar oxidación en el vino.

Los Conservadores de Sub-Zero & Wolf incorporan dos evaporadores que mantienen una humedad constante y moderada, asegurando así que los corchos no se resequen y las etiquetas no se despeguen.

3. Protección frente a los rayos UV

La exposición prolongada a la luz, especialmente a los rayos UV, puede degradar el vino y causar sabores y olores no deseados.

El cristal anti-UV de los Conservadores de Vino de Sub-Zero & Wolf actúa como una barrera eficaz, filtrando la luz dañina y evitando el envejecimiento prematuro de las botellas.

4. Posición horizontal de las botellas

Almacenar las botellas en posición horizontal es imprescindible para que el corcho permanezca en contacto con el vino, evitando que se seque y pueda entrar aire en la botella.

Los estantes de los Conservadores de Vino de Sub-Zero & Wolf están diseñados para mantener las botellas en la posición correcta, facilitando el acceso a botellas de tamaño estándar, grandes y magnums sin agitar accidentalmente los otros estantes o botellas.

5. Evitar la vibración

Las vibraciones continuas pueden alterar los sedimentos naturales del vino, afectando a su sabor y aroma.

El compresor ultra silencioso y los estantes de apertura suave de los Conservadores de Vino de Sub-Zero & Wolf aseguran que las botellas permanezcan en reposo y libres de vibraciones que puedan dañar su contenido.